

Šátečky z listového těsta se špenátem a slaninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balíček
- Špenát 500 g
- Anglická slanina 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Anglickou slaninu nakrájíme, opečeme s jemně nasekanou cibulí, přidáme špenát a dochutíme rozetřeným česnekem. Listové těsto rozválíme, nakrájíme na čtverečky a plníme připravenou směsí. Šátečky zabalíme, potřeme žloutkem a pečeme v horké troubě.
Fakt dobrý, děti mi nechali jeden.